

MENU 1 “LA GROLLA”

Amuse-bouche degli chef accompagnato da un calice di spumante locale:

- Crostino di pane nero fatto in casa servito con messata e olio di noci
- Vol-au-vent al sesamo nero mantecato con trota di Morgex e zucca
 - Fondutina di Fontina DOP e croccante di Pan nero.
 - Selezione di formaggi locali

Vitello tonnato cotto al rosa con chicche di tomino morbido e frutti del cappero

Zuppa alla Valpellellinente (brodo, pane, verza, fontina)

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU 2 “VAL VENY”

Amuse-bouche degli chef

Tomino boscaiolo alla griglia con cubettata di mele renette aromatizzate al timo e cornucopia di mocetta

Guancia di vitello brasata al vino rosso cotta lentamente accompagnata da composta di patate rosse al rosmarino

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU 3 “MONTE BIANCO” (min.2 persone)

Amuse-bouche degli chef

Battuta di manzo accompagnato da salsa bagna cauda e cialde di pane nero

Fonduta di Fontina DOP servita con polenta al salto, crostini di pane nero fatto in casa e patate novelle

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU 4 “MIAGE”

Amuse-bouche degli chef

Rollatina di trota di Morgex marinata farcita con tommino fresco su misticanza di insalatine e salsa al limone

Tortello all'uovo fatto in casa ripieno di crema ai porcini e patate con emulsione di burro alle noci

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU 5 (VEGETARIANO) “CHECROUIT”

Amuse-bouche degli chef:

- Crostino di pane nero fatto in casa servito con cipolla caramellata al timo e limone
 - Vol-au-vent al sesamo nero ripieno di crema ai porcini
 - Zuppetta di Fontina DOP e croccante di pan nero
 - Selezione di formaggi DOP locali

Pochette di pasta fresca con burrata e pomodori secchi su letto di pesto di zucchine

Hamburger Gourmet di ceci servito con salsa all'avocado e guarnizione di capponatina di verdure

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU 6 “LES PYRAMIDES” (min.2 persone)

Amuse-bouche degli chef

Riso carnaroli mantecato allo zafferano guarnito con salsiccia croccante e castagne

Chinoise di carni miste con contorni di patate al forno e chips di polenta fritta

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU 7 “PUNTA HELBRONNER”

Amuse-bouche degli chef

Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di capriolo profumato alle bacche di ginepro

Rolatina di farona confit con salsa all'arancia e rosmarino su crema di patate

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

MENU BABY “PETIT MONT BLANC”

Pasta al sugo o al pesto

Bocconcini di pollo impanati con patatine fritte

Gelato

€ 50,00

E' obbligatorio al momento della prenotazione confermare il menù

e lasciare un recapito telefonico.

I prezzi si intendono comprensivi di trasporto con gatto delle nevi e motoslitte, in assenza di neve con Jeep.

Sono escluse le bevande al tavolo.